

Eier-Speisen. Mehl-Speisen.

1.

Gekochte Eier.

Wasche schöne frische Tauben-Eier im Wasser rein ab, lege sie in flott kochendes Wasser und laß sie 1—1½ Minuten flott kochen, nimm sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, trockne sie ab und servire sie in einem zur Tasche gefalteten Servietten, nebst Eierbecherchen und Löffelchen, Salz und frischem Weißbrot, welches Du in kleine Scheibchen geschnitten und wie ein Scheiterhäufchen zierlich aufgeschichtet hast. Auch Dohlen-Eier sind so und überhaupt zu Eier-speisen zu gebrauchen.

Zu der Tasche falte das Servietten so, daß es noch einmal so lang als breit ist und lege die eine lange Seite gegeneinander, wodurch sich eine Spitze bildet und Du nun ein Dreieck hast, von dem Du die zwei Spitzen der geraden Seite gegen die erste Spitze biegest, über die beiden Spitzen der

ersten langen Seite hin, und die viereckige Tasche ist nun fertig und lege sie, mit der offenen Seite nach unten, auf eine Schüssel und die Eier hinein.

Halbweich, wie die Eier gern zu Salat gegeben werden, kochte sie 2—2½ Minuten, hart 5—6 Minuten.

2.

Gebakene Eier (Dachsenaugen).

Nimm hierzu ein Pfännchen mit Vertiefungen, gib in jede ein wenig Butter, schlage, wenn sie heiß ist, in jede ein Tauben-Ei, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und laß sie so lange auf gelindem Feuer, bis das Weiße fest, das Gelbe aber noch weich ist; hebe sie mit einem Pöffel heraus und gib sie meistens zu Spinat.

Hast Du kein Eierpfännchen, so schlage die Eier über heiße Butter, in die Kuchenpfanne.

3.

Gerührte Eier.

Verklopfe ein paar Hühner-Eier mit Salz und weißem Pfeffer, gib sie mit 1—2 Gramm zerbröckelter frischer Butter in ein flaches Casserol, stelle diese über gutes Feuer und wenn sie heiß geworden sind, so rühre sie mit einem Kochlöffel beständig auf, bis das Ganze zu einem dicken Brei geworden ist, richte sie

gehäuft auf einer erwärmten Schüssel an und lege in Butter geröstete Weißbrotschnittchen herum.

Du kannst, wenn die Eier verklopft sind, auch Verschiedenes hinzufügen: Gehackte Petersilie, Schinken, Käse oder Sardellen, in ganz feine Würfelchen geschnitten.

4.

Verlorene Eier.

Schlage Tauben-Eier in kochendes gesalzenes Wasser und laß sie 1—2 Minuten darin, je nachdem Du sie weicher oder härter wünschst und nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus; dämpfe dann auf sechs Eier einen halben Theelöffel fein geschnittene Chalotte mit einem halben Theelöffel Mehl, in einem reichlichen Stückchen Butter, rühre ein halbes Mäßchen sauern Rahm daran und gib Pfeffer und Salz dazu, lege die Eier in eine Schüssel und gieße die Sauce darüber. Du kannst die Schüssel auch noch mit in Butter gerösteten Weißbrotschnittchen umlegen.

Oder bereite die Eier in Milch mit Zucker, verkloppe, wenn die Eier herausgenommen sind, die übrige Milch mit einem Eigelb (Hühner-Ei), ein wenig Mehl und nach Geschmack noch Zucker, gib es durch ein Sieb, rühre es, bis die Sauce dicklich wird, wonach Du sie über die Eier gießest und warm oder kalt servirst.

In Ermangelung von Tauben-Eiern kannst Du ein oder zwei Hühner-Eier so bereiten, die aber natürlich doppelt so lange kochen müssen.

5.

Rothe Eier.

Schäle hart oder halbweich gekochte Tauben-Eier, und lege sie ganz warm eine Secunde lang in Essig von rothen Rüben, den die Köchin wohl immer haben wird und der sie ganz bedecken muß; sie sehen, über Salat gelegt, allerliebste aus, Du kannst sie auch der Länge nach durchschneiden und wenn keine Tauben-Eier zu haben wären, ein Hühner-Ei so bereiten.

6.

Ribitz-Eier.

Du kannst diese so beliebten Eier für die Puppenkiche sehr gut durch Spazier-Eier ersetzen, welche Du zuerst in eine Schüssel mit kaltem Wasser thust und nur diejenigen brauchst, die unter sinken; sie werden ein paar Minuten gekocht, in einem gebrochenen Servietten (s. Eier Nr. 1) angerichtet und frische Butter dazu servirt.

7.

Oster-Eier.

Nimm, wenn Du sie selbst kochen willst, ein Netzchen, wie bei dem Blumenkohl angegeben, gib die Eier (Tauben-Eier) hinein und koch sie

halbweich $1\frac{1}{2}$ —2 Minuten, hart 4—5 Minuten und wenn sie aus dem Wasser kommen und trocken sind, so tröpfelse ein wenig Del auf ein wollenes Lappchen und reibe sie damit ab, wodurch sie einen schönen Glanz erhalten. Das Wasser zum Färben mußt Du Dir von der Köchin geben lassen und Mama wird gesorgt haben, daß kein Anilin genommen werde, welches jetzt sehr gebräuchlich ist, aber sehr schädlich sein soll. Sehr hübsch werden die Eier, wenn Du kleine grüne Blättchen von Petersilie oder ähnliche naß machst und auf die Eier klebst; wickele sie dann in weißes Seidenpapier ein (nicht viel Papier, sonst dringt die Farbe nicht durch und umbinde sie mit Faden; Du mußt sie aber wenigstens 10 Minuten kochen lassen, weil die Blättchen sich sonst nicht abdrücken würden. Zum Serviren stellst Du sie aufrecht in eine Schale, mit feinem Salz gefüllt.

8.

Straußen-Ei.

Koche ein schönes Hühner-Ei etwa 10 Minuten lang oder wenn Du ein Truthuhn-Ei haben kannst, 15 Minuten, laß es kalt werden und schäle es; tauche es dann in gebrühten Teig, (s. Teige) und backe es in voller Butter schwimmend, tauche es dann wieder in den Teig, backe es wieder in der Butter und so

weiter, im Ganzen etwa fünf Mal und servire es dann mit einer süßen Sauce oder über Spinat.

9.

Omeletten.

Rühre ein Mäßchen Mehl mit eben so viel Milch glatt an und vermenge damit ein verklopftes Ei und etwas Salz, lasse dann in dem Omeletten-Pfännchen Butter heiß werden, gib von dem Teig hinein, daß der Boden des Pfännchens gut davon bedeckt ist, backe die Omeletten auf beiden Seiten schön gelb, rolle sie auf und lege sie neben einander auf eine Schüssel.

10.

Gefüllte Omeletten.

Backe eine Omelette (s. Nr. 9), bestreiche sie mit Eingemachtem (es kann verschiedenes sein), rolle sie auf und lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit gesiebttem Zucker und halte ein glühendes Schöpfelchen darüber, bis der Zucker geschmolzen ist.

11.

Wiener Mehlschwarrn mit Zwetschen-Köster.

Backe aus Omelettenteig Nr. 9 einen ziemlich dicken Kuchen mit Butter in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten schön gelb, zerstoße ihn nun mit einem Schöpfelchen oder abgerundetem Messer über dem Feuer in kleine Stückchen und laß auch diese, sie hin und her schiebend und umwendend, noch ein

wenig backen, richte sie gleich kranzförmig an, bestäube sie mit Zucker und gebe folgendes Compot in die Mitte:

Wasche einige getrocknete Zwetschen in warmem Wasser, bringe sie mit Zucker, einer Gewürznelke, Streifchen Zimmt, Stückerhen Citronenschale und mit Wasser nur eben bedeckt zu Feuer und koch sie recht weich, laß sie auf einem Siebe ablaufen, nimm die Kerne heraus, schneide die Zwetschen in feine Streifchen und vermische sie mit ein wenig von ihrer Bräthe und ein wenig Rothwein oder noch besser Malaga.

12.

Auflege-Kuchen.

Bake vier Dmeletten (s. Nr. 9), lege die erste auf eine flache Schüssel und streiche irgend ein Eingemachtes, Aepfel- oder Pflaumenmuß darauf, dann die zweite darüber, die wieder bestrichen wird, und so fort, die vierte wird blos mit Zucker besirent.

13.

Farcirter Pfannkuchen.

Bake aus Teig Nr. 9 einen Kuchen, lege ihn auf eine Schüssel und lasse ihn kalt werden, hake nun ein Wallnuß großes Stückchen von übrig gebliebenem Fleisch oder Fisch und vermenge es mit ein wenig in Wasser geweichten und ausgedrücktem Weißbrot, Salz und Pfeffer und etwas Ei zu einer

Farce, bestreiche damit den Kuchen, rolle ihn auf und drücke ihn mit der Hand ein wenig zusammen; schneide ihn der Quere nach in kleinfingerdicke Scheiben und backe sie auf beiden Seiten mit Butter in der Pfanne. — Sehr gute Beilage zu Gemüse und Salat.

14.

Schaumkuchen.

Verkloppe ein Eigelb mit sauern Rahm, ein wenig Milch und ein wenig Salz, rühre eine Messerspitze Mehl daran und, eben vor dem Backen, das Eiweiß zu Schaum geschlagen, backe den Kuchen mit Butter auf einer Seite und schlage ihn zusammen, wo er eine sehr gute Beilage zu Spinat, Rübsteil oder Salat ist.

Als Mehlspeise gib vor dem Zusammenschlagen auf die eine Seite Johannisbeer- oder sonst ein Gélée oder drücke statt dessen Citronensaft darauf und bestreue reichlich mit Zucker, ehe Du zusammenschlägst.

15.

Rahmkuchen.

Verrühre das Gelbe von einem großen Ei, ein knappes halbes Mäßchen Rahm (wenn möglich, halb süßen, halb sauern, sonst blos dicken, süßen) und 4 Theelöffel Zucker; füge einen halben Theelöffel Mehl

und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und backe den Kuchen mit Butter in der Kuchenform auf beiden Seiten.

16.

Reiskuchen.

Nimm eine Untertasse voll kalten Reiskrei (s. Nr. 26) ein Ei, einen Zwieback, einen Eßlöffel Zucker und einige Rosinen und die Hälfte des gestoßenen und durchsiebten Zwiebacks dazu und zuletzt den Schaum vom Eiweiß; gib den Reis nun in eine Pfanne (s. Mandelkuchen), streiche ihn glatt, bestreue ihn mit der andern Hälfte des Zwiebacks und backe ihn im Backofen schön gelb. Es kann Compot oder eine warme Obstsauce dazu gegeben werden, besonders die Johannisbeer-Sauce Nr. 10.

Oder: Gib in die Pfanne, besser aber in ein auch bestrichenes und bestreutes Törnchen eine Lage Reiskrei, der mit Zucker bestreut wird, dann eine Lage Apfelmuß, wieder eine Lage Reis, ebenfalls mit Zucker bestreut und darüber mit gesiebtem Zwieback, lege einige Bröckchen Butter darauf und backe es, wie den andern, im Backofen.

17.

Mandel-Kuchen.

Verklopfe ein halbes Ei mit etwas Milch, bestreiche einen großen Zwieback mit ein wenig Butter

und weiche ihn in Milch; stoße dann ein paar Mandeln (oder auch Nüßkerne) fein und vermische sie mit Zucker und Zimmt, lege den Zwieback, der durch und durch weich, aber ja nicht zerfallend sein muß, in die mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Kuchenpfanne, streue die Mandeln darüber und backe es im Backofen dunkelgelb.

18.

Rosinenkuchen.

Weiche den Zwieback, wie bei Nr. 17 in Milch, bestreue ihn dann aber mit einem Theelöffel Zucker und bestecke ihn mit einigen Rosinen; backe ihn wie den Mandelkuchen und streue nach dem Anrichten noch einen Theelöffel Zucker darüber.

19.

Johannisbeer-Kuchen.

Laß Butter in der Pfanne recht heiß werden, gib Omelettenteig Nr. 9 aus einem halben Mäßchen Mehl hinein und etwa ein Mäßchen recht reife Johannisbeeren darauf, die man vor dem Ummenden sehr reichlich mit gestoßenem Zwieback (15 Gramm) bestreut und, nachdem er auf beiden Seiten gebacken ist, beim Anrichten eben so reichlich mit Zucker.

20.

Heidelbeer-Kuchen.

Wie Johannisbeer-Kuchen.

21.

Weißbrot-Kuchen mit Äpfeln.

Schneide aus Weißbrötchen-Kruste nette Stückchen 1 Centimeter dick und etwa 2 Centimeter lang und breit und tauche sie eben in Milch, denn sie dürfen nicht zu feucht werden; bestreiche dann die Kuchenpfanne ziemlich dick mit kalter Butter und lege sie sehr sorgfältig mit der Hälfte der Brostückchen aus, so daß keine Lücke ist, sonst hängt der Kuchen an; nun streiche über das Brot, etwa kleinfingerdick, gutes, etwas steifes Äpfel-Muß, belege dieses wieder ebenso sorgsam mit der anderen Hälfte des Weißbrotes und backe den Kuchen nun vorsichtig, damit das Brot sich nicht verschiebe; ist er unten fertig und schön gelb, so gib oben darauf kleine Stückchen Butter, wende ihn vorsichtig um, backe ihn auch auf der andern Seite, richte ihn an, bestreue ihn mit Zucker und gib ihn warm oder kalt, doch ist er warm viel besser.

22.

Schwarzbrot-Kuchen mit Äpfeln.

Reibe Schwarzbrot, welches aber nicht frisch sein darf, bestreiche die Kuchenpfanne reichlich mit Butter, bestreue sie fingerdick mit dem Brot und belege dies daumendick mit steisgekochtem Äpfel-Muß; gib wieder kleinfingerdick Brot darauf, forme es mit einem Löffel

zu einem netten Kuchen, lege Bröckchen Butter darauf, setze ihn nun erst auf's Feuer und backe ihn auf beiden Seiten schön braun.

23.

Zwieback-Speise.

Weiche drei Zwieback in Milch, worin Du ein wenig Milch verklopft hast und sie nun durch und durch angefeuchtet werden dürfen, backe sie dann, einen nach dem andern, mit Butter in der Kuchenpfanne auf beiden Seiten, lege sie beim Anrichten über einander, indem Du die zwei ersten mit Eingemachtem bestreichst und bestreue den letzten mit Zucker.

24.

Gußbrötchen.

Reibe von einem Weiß- oder Milchbrötchen die Kruste mit einem Reibeisen ein wenig ab, schneide oben ein kleines Deckelchen weg und mache oben eine kleine Höhlung; fülle einen halben Eßlöffel von beliebigem Eingemachtem, Pflaumenmuß oder auch feines Aepfel-Muß hinein und lege das Deckelchen wieder auf, wonach das Brötchen in Milch umgewendet und auf ein Backblech gelegt wird. Nun schlage ein Eiweiß über einen Eßlöffel gesiebten Zucker, verkloppe dies wohl und bestreiche das Brötchen da-

mit, jedoch erst in dem Augenblick, wo Du es in den Backofen setzen willst, der nicht zu heiß sein darf und backe es schön gelb.

25.

Weißbrotschnitten.

Schneide ein bis zwei Weißbrötchen der Quere nach in kleinfingerdicke Scheibchen, begieße sie mit rothem Wein und laß sie durchziehen, aber ja nicht zerfallen; tauche sie dann in Badteig, backe sie in heißer Butter schwimmend, bestreue sie stark mit Zucker und richte sie über einem zierlich ausgeschnittenen Papier an.

Oder: Rüste die Weißbrotscheibchen leicht und hellgelb auf dem Roste oder (ohne Butter) in der Kuchenpfanne, lege sie auf ein flaches Schüsselchen und bestreue sie mit ein wenig Zimmt, versüße dann weißen Wein mit Zucker und gieße ihn an der Seite der Schüssel, vorsichtig und langsam daran, nicht darüber, bis sie ganz vollgesogen sind; Brühbe dürfen sie nicht haben und müssen gleich servirt werden.

Oder (arme Ritter): Schneide aus Weißbrot ohne Kruste kleinfingerdicke nette Scheibchen und weiche sie in Milch, bis sie durchzogen sind; wende sie dann in verklopftem Ei mit etwas Zucker um, bestreue sie recht dick mit gestoßenem Zwieback und

bake sie mit Butter in der Kuchenpfanne. Sie werden als Beilage zu Gemüse, mit Compot oder süßer Sauce gegeben oder mit Preiselbeeren, Aepfel- oder Pflaumen-Muß überstrichen und es kann, wenn Du sie bestreichen willst, der Zwieback wegbleiben.

26.

Reisbrei.

Setze 60 Gramm Reis mit zwei bis drei Mäßchen Milch und ein wenig Salz über mäßiges Feuer und laß ihn langsam kochen, bis er ganz aufgequollen, weich und dick ist, richte an, bestreue mit Zucker und Zimmt und servire warm oder kalt; ist die Milch rar, so kannst Du ein Drittel Wasser nehmen.

27.

Mehl-Muß.

Bringe anderthalf Mäßchen Milch zu Feuer, rühre 30 Gramm feinstes Mehl mit ein wenig kalter Milch zu einem dünnflüssigen Teig und wenn die Milch kocht, so laß diesen Teig unter beständigem Rühren hineinfließen, rühre bis es kocht und koche das Muß nun ganz langsam fertig, wohl eine Viertelstunde lang. Wenn es ganz richtig gekocht ist, so muß sich auf dem Boden des Casseröhlchens ein braunes Krüstchen gebildet haben, welches Du mit einem Messer ablößest und in netten Stückerlchen über das angerichtete Muß legst.

Aus Gries- und Reismehl wird Muß ebenso bereitet, doch füge noch 8 Gramm Zucker hinzu und nimm vom Reismehl nur 20 Gramm.

28.

Gemüse-Nudeln.

Setze reichlich Wasser mit etwas Salz zu Feuer, gib, wenn es kocht, feine Gemüsenudeln oder auch zierliche Suppennudeln, einige Mal durchgebrochen, hinein und laß sie zugedeckt kochen, schütte sie dann auf einen Seiher und gieße kochendes Wasser nach, richte sie an und gib in Butter gelb geröstetes, geriebenes Weißbrot darüber.

Oder: Gib in etwas kochende Milch ein Stückchen Butter und die abgekochten Nudeln hinein und laß sie darin aufkochen, während sie einige Mal geschüttelt werden.

Auf erstere Art werden sie zu Kostbeef, Ragout und dergleichen gegeben, auf die zweite mit Compot.

29.

Mehl-Klöße.

Vermische ein Maßchen feines Mehl mit einem halben Ei und so viel Milch, daß es wie ein weicher Kuchenteig ist, der, wenn Du die Schüssel gerade stellst, noch breit laufen kann und schlage ihn mit

dem Kochlöffel, bis er Blasen wirft; schneide dann 20 Gramm Weißbrot in ganz feine Würfeln, röste sie in Butter, laß sie erkalten und gib sie nebst Salz zu dem Teige, stich von diesem mit einem Kochlöffel Wallnuß große Klöße ab, koche sie zugedeckt etliche Minuten in reichlichem Salzwasser und servire sie, wohl abgelaufen, mit geschmolzener Butter und geriebenem Zucker dabei, oder mit Compot.

30.

Spätzlein.

Rühre 15 Gramm Butter zu Schaum und nach und nach einen Theelöffel Ei daran, nebst sechs Theelöffel Mehl, Salz und etwas Milch, daß es ein flotter Teig ist, den Du mit dem Kochlöffel tüchtig schlägst, bis er Blasen wirft; dann bestreiche ein Casserol mit Butter, laß ein Mäßchen Milch darin kochen und lege ganz kleine längliche Klößchen mit einem Theelöffel hinein, Du kannst den Teig auch durch einen Trichter treiben; sowie sie kochen, sind sie fertig, werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit Compot, Gurkensalat oder zu Ragout gegeben.

